






ESTABILIZANTES

# ZENITH UNO

Solución a base de poliaspartato de potasio para la estabilización tartárica del vino

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Poliaspartato de potasio A-5D K/SD*, dióxido de azufre (aprox. 0,4%), agua desmineralizada.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> ZENITH UNO es una herramienta muy efectiva, rápida y de fácil uso para la estabilización del bitartrato potásico del vino. ZENITH UNO representa una excelente alternativa a los tratamientos físicos (estabilización por frío, resinas de intercambio catiónico, electrodiálisis) obteniendo las siguientes ventajas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mayor sostenibilidad medioambiental: menor consumo de agua, menos gasto energético y reducción de la producción de gases CO<sub>2</sub> de efecto invernadero.</li> <li>▪ Respeta la calidad del vino: menor riesgo de oxidación; mejor conservación de aromas, color y estructura; ningún impacto organoléptico en el vino tratado.</li> <li>▪ Para su aplicación no es necesario realizar inversiones en equipos especiales.</li> <li>▪ La estabilización con ZENITH UNO es rápida y no requiere personal especializado.</li> </ul> <p>Además, si se compara con otros agentes estabilizantes permitidos, ZENITH UNO ofrece ventajas que lo hacen único:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es muy efectivo y puede ser utilizado para estabilizar una amplia variedad de vinos.</li> <li>▪ Asegura un efecto estabilizante duradero.</li> <li>▪ No tiene impacto sobre la filtrabilidad del vino.</li> <li>▪ Es resistente a altas temperaturas por lo que puede ser utilizado en la estabilización de vinos que se van a pasteurizar.</li> </ul> <p>El proceso especial de producción creado por Enartis permite obtener ZENITH UNO una solución de color amarillo claro, adecuada para el tratamiento de vinos blancos y rosados. El bajo pH y el contenido de dióxido de azufre garantizan la estabilidad microbiológica y duradera de la solución.</p> <p>El Poliaspartato de potasio, contenido en ZENITH UNO no es un compuesto alérgeno. Ningún compuesto contenido en su formulación procede de organismos genéticamente modificados.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> Estabilización del bitartrato de potasio de vinos blancos, rosados y tintos.</p>
	<p><b>DOSIS</b> Hasta 100 mL/hL (dosis máxima permitida por la UE) 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO<sub>2</sub></p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> ZENITH UNO debe ser añadido en un vino ya clarificado y filtrado (turbidez &lt; 2 NTU), estable proteicamente y del color, y listo para el embotellado.</p> <p>Añadir ZENITH UNO directamente sobre el vino a tratar, teniendo especial cuidado con la homogeneización del producto en todo el volumen de vino. El producto no afecta a la filtrabilidad; el vino puede ser embotellado inmediatamente después de la adición.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> ZENITH UNO reacciona con proteínas, lisozima y compuestos coloidales inestables, provocando turbidez y formación de precipitado. Antes de utilizar ZENITH UNO, el vino debe estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estable proteicamente</li> </ul>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

- No debe contener restos de clarificantes proteicos
- No añadir lisozima
- No debe ser tratado con lisozima posteriormente

El uso de poliaspartato de potasio no garantiza la estabilidad del tartrato de calcio.

En vinos tintos con color estable, ZENITH UNO estabiliza el bitartrato de potasio sin reaccionar con los componentes responsables del color, siempre que estos sean estables. Si existe color inestable, es necesario eliminarlo con una correcta clarificación antes de añadir el producto.

Por las razones descritas anteriormente, es aconsejable determinar la dosis adecuada de ZENITH UNO realizando previamente ensayos en laboratorio con varias dosis y evaluando la estabilidad proteica y coloidal con los métodos comúnmente utilizados (prueba de frío, conductividad, test del calor, estabilidad del color, etc.).

Para más información sobre el uso de ZENITH UNO se recomienda consultar al Departamento Técnico de Enartis.



#### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

5 kg, 20 kg, 200 kg, 1000 kg

Envase cerrado: conservar protegido de la luz, en un lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como arriba indicado.



#### NORMATIVA

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Reglamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con acuerdo a lo marcado:

Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

*\*El código A-5D K/SD identifica el poliaspartato de potasio sometido al estudio toxicológico presentado en la European Food Safety Authority (EFSA) y que después de su evaluación por la EFSA se incluyó en la lista de la UE de aditivos alimentarios aprobados para uso en alimentos (Anexo II del Reglamento (UE) N. 1331/2008) y en el Codex Œnologique International. La aplicación del poliaspartato de potasio está protegida por la patente n° EP2694637B de UE.*

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.